



FATTORIA MONTICINO ROSSO

Scheda tecnica Le Morine

Denominazione	Romagna DOC Sangiovese Superiore
Comune di Produzione	Imola (Bologna)
Località	Piratello / Montecatone
Giacitura	Collina
Cru o parcella	Nei poderi Monticino Rosso e Olmo
Microclima	Collinare, buona escursione termica e presenza di brezze marine.
Composizione del terreno	Presenza di argille più o meno evolute (grigio- Rosso mattone opaco) con strutture franco sabbiose
Vitigno	Sangiovese di Romagna
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità dell'impianto	5000 piante / ettaro
Età media delle viti	20 anni
Resa media di uva per ettaro	70 ql. /ettaro con il diradamento

Caratteristiche di produzione

Epoca di vendemmia	Ottobre
Vendemmia	manuale in cassette, con accurata selezione delle uve
Uvaggio	100 % Sangiovese Romagnolo
Vinificazione	Macerazione nelle bucce per circa tre settimane a temperatura controllata
Fermentazione	In vasche in acciaio
Temperatura di fermentazione	a 20°- 24° C
Affinamento	In barrique francesi di primo e secondo passaggio per 12 mesi
Fermentazione malolattica	si
Classificazione	Vino rosso DOC superiore secco
Uscita in commercio	24 mesi successivi alla vendemmia
Gradazione alcolica	14%
Affinamento in bottiglia	6 mesi minimo prima della messa in commercio
Invecchiamento	da consumarsi entro 15 anni.
Bottiglia	0,75 l.
Tappo	Sughero
Confezione	6 bottiglie in cartone orizzontali



FATTORIA MONTICINO ROSSO

40026 IMOLA BOLOGNA ITALY

VIA MONTECATONE 10

TEL +39 0542.42.687 - FAX +39 0542 405.77

info@fattoriamenticinorosso.it - www.fattoriamenticinorosso.it

TOP WINES OF EMILIA-ROMAGNA